



RECETTE



Cette recette vous est proposée
par le Chef Gérard Dehaye

www.gerard-dehaye.com



25 MIN



10 MIN



4 P.



RIESLING

Bon appétit !



Retrouvez toutes
les recettes sur
www.hopla-ferme.fr

ILES FLOTTANTES ROSES À LA TRUITE FUMÉE

Ingédients

- 4 tranches de truite fumée
- 3 cuil à soupe de tarama
- 2 cuil à café d'œufs de truite
- 4 jaunes d'œufs
- 80 cl de lait
- 120 g de mascarpone
- Aneth
- Jus de citron
- Sel, poivre

- Fouettez 5 jaunes d'œufs avec le lait dans une casserole. Faites épaissir sans cesser de remuer jusqu'à ce que la crème nappe la cuillère. Laissez tiédir.
- Mixez la crème avec le saumon coupé en morceaux et le tarama. Poivrez et réservez au frais.
- Rincez et ciselez l'aneth. Mélangez-le avec le mascarpone et le jus de citron. Salez, poivrez.
- Versez la crème de saumon dans des verrines, déposez un peu de mascarpone et décorez d'œufs de truite Servez très frais.